

Faszerowane jajka z kawiorem

30—40 Min

Przygotowanie

1. Gotuj jajka przez 8 minut, a następnie od razu przełóż je do lodowatej wody. Przekrój na połówki i wyjmij żółtka.
2. Utrzyj masło na kremową masę, dodaj żółtka i wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji.
3. Dopraw do smaku musztardą estragonową, suszonym estragonem Kotányi, mielonym białym pieprzem, solą morską Kotányi i sokiem z cytryny.
4. Przełóż masę do rękawa cukierniczego i wyciśnij ją do połówek białek. Udekoruj koperkiem lub natką pietruszki i kawiorem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

50 g	Masło w temperaturze pokojowej
4 szt	Duże jajko (rozmiar M)
1 łyżeczka	Musztarda estragonowa
4	Kapary, drobno posiekane (opcjonalnie)
1 łyżka	Sok z cytryny
1 łyżka	Kawior
0.5 łyżeczki	Pieprz biały mielony
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	Estragon otarty

Do dekoracji

	Kawior do dekoracji
	Świeża natka pietruszki do posypania
	Koper cięty